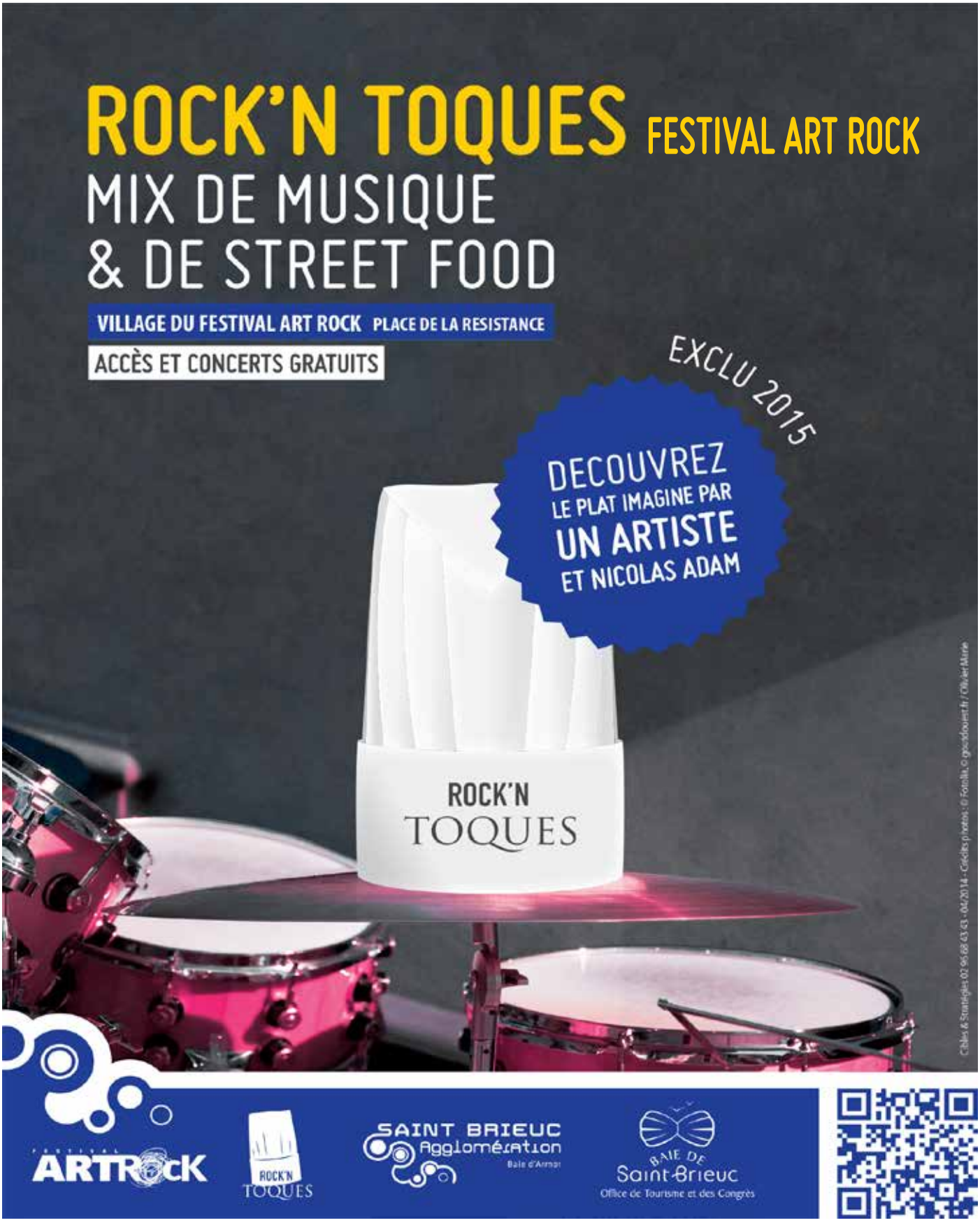
DOSSIER DE PRESSE

Rock'n Toques 22-23-24 mai 2015



Village du festival ART ROCK

Contact presse : Marie Le Scour - presse@aufildutourisme.com - 06 21 08 28 10

Rock'n Toques: de la street food et du Rock

Déguster beau et bon pendant un festival rock, c'est possible depuis huit ans à Saint-Brieuc en Côtes d'Armor. En France, l'alliance de la musique et de la gastronomie est née au festival Art Rock avec le collectif Rock'n Toques. A l'occasion du 32ème festival Art Rock du 22 au 24 mai 2015 à Saint-Brieuc, une vingtaine de maisons gourmandes mettent à l'honneur la gastronomie locale en plein centre ville à travers des recettes innovantes à des prix accessibles.

Chefs étoilés, restaurateurs, traiteur, crêpier, pâtissiers, cavistes et vignerons : une brigade de cent cinquante personnes de la Baie de Saint-Brieuc sublime les saveurs locales sous les yeux du public. Le collectif Rock'n Toques propose durant les trois jours du festival Art Rock une gastronomie de rue originale, à base de produits locaux et de saison.

Des plats salés et sucrés innovants et inédits sont concoctés en plein coeur de Saint-Brieuc. Une vingtaine de recettes surprenantes se succèdent : «Farandole terre et mer» accompagné de son pain au fenouil, nems de poissons, Kig ha farz revisité, ou encore les desserts «Chacha rayon de soleil» en forme de tong, crémeux de chocolat noir Venezuela et son biscuit dacquoise au chocolat...

Les mets régalent les festivaliers ainsi que le grand public, avides de nouvelles sensations culinaires et d'échanges avec les chefs et leurs équipes.

A partir de quatre euros, les visiteurs peuvent déguster les différentes recettes réalisées sur place, sous leurs yeux et toujours en musique, aux côtés de la scène des artistes du Métro parisien. Ainsi, cette street food revisitée spécialement pour le festival Art Rock, valorise la gastronomie bretonne, ses produits du terroir et les savoir-faire des producteurs et chefs cuisiniers.

Les temps forts du week-end Rock'n Toques

Le duo chef/artiste : Rock'n Toques est profondément lié au festival Art Rock. Cette année le chef étoilé Nicolas Adam confectionnera un plat spécial, inspiré par un(e) artiste programmé(e).

Le quatre mains du chef étoilé Nicolas Adam avec un invité surprise.

Le quatre mains du chef étoilé Nicolas Adam avec Johan Leclerre, Meilleur Ouvrier de France 2007 (La Rochelle).

Le quatre mains des deux chefs bretons Mathieu Aumont et Philippe Le Lay (Lorient).

Le brunch des étoilés le dimanche 24 mai à midi réalisé par les chefs étoilés Nicolas Adam, Mathieu Aumont et Christophe Le Fur avec la collaboration du chef pâtissier Didier Piquet et le producteur de cidre bio Gilles Barbé.

Toute la programmation pluridisciplinaire du festival Art Rock avec notamment Placebo, Izia, Jean-Charles de Castelbajac &Mr. No, Christine and the Queens, Selah Sue et Shaka Ponk.

Contact presse : Marie Le Scour – presse@aufildutourisme.com – 06 21 08 28 10

Sommaire

I. Genèse p. 4

II. Chiffres clés p. 5

III. Programme 2015 p. 6

IV. Les participants et leurs créations culinaires 2015 p. 7

- Les plats p.7
- Les desserts p.10
- Crêpes et galettes p.12
- Cavistes et sommelier p.13
- Les chefs invités p.15
- Pain p. 16

V. Art Rock, festival musical profondément lié au collectif Rock'n Toques p. 18

VI. Baie de Saint-Brieuc Paimpol Les Caps, la destination gourmande p. 20

VII. Les partenaires Rock'n Toques p. 21

VIII. Informations pratiques p. 24

IX. Contact et accréditation p. 26

Genèse Rock'n Toques : la volonté des hommes du territoire à valoriser leur patrimoine gastronomique

Le concept Rock'n Toques est né d'une rencontre entre les chefs étoilés Nicolas Adam, Jean-Marie Baudic et le directeur de l'Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc, Didier Simon. **Les chefs souhaitaient se rapprocher du grand public en sortant de leur cuisine et en créant un événement unique en France, mêlant musique et gastronomie.** Cet événement culinaire hors norme s'intégra naturellement dans la programmation d'un festival déjà pluridisciplinaire : Art Rock qui fête, cette année, sa 32ème édition ! Le collectif est soutenu par l'Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc, Saint-Brieuc Agglomération et l'association Wild Rose, organisatrice du Festival Art Rock.

Le collectif à l'initiative de ce concept 100 % Baie de Saint-Brieuc est animé par **une jeune génération de chefs qui a la volonté de s'investir dans le dynamisme de leur territoire.**

Le collectif fait alors le pari fou d'animer un espace gourmet pendant le festival pluridisciplinaire Art Rock, en plein cœur de Saint-Brieuc et de proposer plus de vingt plats audacieux à base de produits locaux et de saison, cuisinés sous les yeux des visiteurs.

Les membres du collectif sont signataires d'une charte, qui les engagent notamment à travailler des produits locaux et de saison.

Modèle unique en France, pionnier du bien-manger pendant un festival musical, Rock'n Toques revient au festival Art Rock pour une huitième année ! L'événement reflète le désir des professionnels de se rassembler pour valoriser leur territoire et rendre accessible à tous une gastronomie de qualité. Pour le collectif, Rock'n Toques permet d'être au contact du public, de partager la passion de la cuisine avec les visiteurs mais également de fédérer les équipes dans une ambiance joyeuse et conviviale.

Chiffres clés

Rock'n Toques et Art Rock : 1er rendez-vous rock'n'roll alliant musique et gastronomie en France

Un collectif **100% breton** :
10 chefs restaurateurs dont 4 étoilés
1 chef traiteur
1 artisan crêpier
2 maîtres pâtissiers
1 artisan glacier
2 cavistes indépendants
1 sommelier Gault&Millau d'or
1 producteur de cidre et de jus de pomme biologique

Une brigade de 150 personnes soit 10 équipes pour 3 jours

Des plats et desserts tout en gourmandise et innovants à petits prix : **3 à 12€**

16 000 plats servis, 5 000 verres de vins, cidres et jus de pomme

Plus de 20 recettes inédites aux noms et réalisations toutes aussi différentes et originales

Un savoureux Brunch composé de 3 plats concoctés par les étoilés, 1 dessert et 1 boisson.

1 plat «star» réalisé par le chef étoilé Nicolas Adam en collaboration avec un artiste.

Programme 2015

Pendant le festival Art Rock, Rock'n Toques revient cette année, place de la Résistance, en plein cœur de Saint-Brieuc le vendredi 22 mai de 16h30 à 22h30, le samedi 23 et dimanche 24 mai, de 12h à 22h30. L'espace ouvert à tous permettra au grand public de découvrir, à prix très accessibles, des préparations culinaires originales préparées avec des produits du territoire par des chefs locaux.

Au menu, une vingtaine de plats et une dizaine de desserts audacieux et originaux réalisés par des chefs cuisiniers et des chefs étoilés sont proposés aux visiteurs. Ces professionnels de la gastronomie sublimeront des produits régionaux sous leurs yeux.
Tous les après-midis, le public pourra déguster crêpes et galettes revisitées par Youenn Allano.
Le samedi soir, un chef renommé sera l'invité d'honneur pour un quatre mains avec Nicolas Adam et durant tout le week-end, des duos de chefs étoilés et MOF...assureront le show !

Et parce que Rock'n Toques n'existerait pas sans Art Rock, le chef étoilé Nicolas Adam concrétise cette association vertueuse de musique et de gastronomie en confectionnant un plat inédit aux goûts d'un artiste programmé. Après Yelle, Thomas Dutronc, Wax Taylor et Gaëtan Roussel, un(e) nouvel(le) artiste de la programmation se prêtera au jeu cette année !

François de l'Eau Rouge , Frédéric, sommelier à La Vieille Tour et l'invité de cette année, Romain d'Au Fil du Vin, feront découvrir les vins choisis en accord avec les mets servis. Ils saisissent cette occasion pour pouvoir inviter leurs vignerons. Pour les amateurs de cidre bio Gilles revient avec «Le P'tit Fausset» et son jus de pomme bio «Pépin Sonnant» avec ou sans bulles.

Le traditionnel Rock'n Brunch du dimanche midi sera confectionné par les trois chefs étoilés Nicolas Adam, Mathieu Aumont, et Christophe Le Fur. Le chef pâtissier, Didier Piquet, ajoutera sa note sucrée et le producteur de cidre Bio Gilles Barbé une recette originale inédite.

Les participants et leurs créations culinaires 2015

Cette année encore, les chefs réservent des surprises culinaires avec des recettes originales conçues façon Street Food. Les festivaliers pourront savourer ces créations dès le vendredi 22 mai au soir et ce jusqu'à la dernière bouchée sur la Place de la Résistance à Saint Brieuc, le dimanche soir. Les chefs du collectif mettent à l'honneur la destination gourmande Baie de Saint Brieuc Paimpol Les Caps en invitant un chef et un caviste qui rejoindront le collectif le temps de ce week-end festif.

A la réalisation des plats

Nicolas ADAM

LA VIEILLE TOUR *

1 étoile au guide Michelin
75 rue de la Tour Port du Légué à PLERIN-SUR-MER
Tél. 02 96 33 10 30 - www.la-vieille-tour.com

« La Vieille Tour a la gourmandise bien contemporaine », « Cave éblouissante », ou encore « plats savants et maîtrisés » : les connaisseurs ne tarissent pas d'éloges sur cette adresse... Cela fait plus de soixante ans que La Vieille Tour est un rendez-vous gastronomique, une sorte de restaurant retour de pêche comme le dit le chef Nicolas Adam. « Charmer les papilles autant que les yeux et faire plaisir», telle est la devise de ce chef, normand d'origine, mais breton de coeur ...

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Vendredi soir** - le Plat duo chef-artiste inédit
- **Samedi soir** - Le quatre mains avec un chef surprise
- **Dimanche midi** - Plat du brunch à quatre mains avec Johan Leclerre Meilleur Ouvrier de France.

Mathieu AUMONT

AUX PESKED *

1 étoile au guide Michelin
59 rue du Légué à SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 33 34 65 - www.auxpesked.com

La Bretagne, une Terre d'inspiration que Mathieu affectionne viscéralement : coquilles Saint-Jacques de roches, ormeaux d'Erquy, poissons de nos côtes, légumes du maraîcher (de plérin). La cuisine de Mathieu est l'expression du terroir = le goût avant tout !
Sophie vous propose des accords mets et vins travaillés avec justesse. Le Pesked, c'est un esprit d'équipe au service de votre bien-être où le chef et son second dressent les plats dans la salle.
«En tout il faut chercher la générosité et la sincérité, c'est le sens de ma cuisine». Mathieu.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Samedi midi et soir** - Le quatre mains avec Philippe Le Lay : « **Veau-Race** » Esprit Thaï gingembre, citronnelle et bouquet de légumes. Piccata de veau, bouillon parfumé au gingembre, bouquet de légumes, tartine craquante au caviar d'aubergine.
- **Dimanche midi** - Plat du brunch à découvrir

Jean-Marie BAUDIC

LE YOUPALA BISTROT *

1 étoile au guide Michelin
5, Rue Palasne de Champeaux à SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 94 50 74 - www.youpala-bistrot.com

Après 25 ans d'espérience et ses débuts auprès de ses mentors Patrick Jeffroy et Pierre Gagnaire, Jean Marie Baudic manie, associe cuisine avec goût et passion !
Sa femme Juliette, pâtissière l'accompagne. Ensemble, une alchimie de saveurs s'échappent de leur cuisine. Leur bistrot, sans carte, sans menu leur offre une liberté d'expression au fil des saisons et en sélectionnant des produits d'exception.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Vendredi soir et Samedi soir - Nem de lieu jaune**, aïoli à la menthe , salade de légumes croquants au vinaigre de riz : nem croustillant sans gluten servi avec un aïoli rafraichi à la menthe accompagnés de lamelles de carottes, concombre...autour d'une tomate.

Christophe LE FUR

AUBERGE GRAND MAISON *

1 étoile au guide Michelin
1 rue Léon Le Cerf à MUR-DE-BRETAGNE
Tél. 02 96 28 51 10 - www.auberge-grand-maison.com

L'Auberge Grand'Maison à Mûr-de-Bretagne accueille le public dans un nouveau cadre contemporain. Le Chef Christophe Le Fur propose une cuisine inventive, gourmande et généreuse entre Terre et Mer.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Samedi soir et Dimanche soir** - «Le **cROCK'N'Fish»** : type panini avec cabillaud, saté, confit d'oignon, shitakés, concassé de tomates vertes, piquillos, mozarella, roquette
- **Dimanche midi** - Plat pour le brunch : **«Hure de canard»** façon gribiche, raviole de foie gras, anguille fumée, lait d'anguille et crumble sarrasin.

Christophe CHENEAUX et Gaëlle LEROUX

CARAMEL ET COMPAGNIE

3 boulevard Carnot à SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 74 30 74 - www.carameletcompagnie.fr

Bienvenue au restaurant, pizzeria, bar à vin, caviste de Gaëlle et Christophe. Ici, le menu se construit au rythme des saisons avec des produits frais, bio et locaux. À la carte : un plat du jour , une carte des pizzas bien garnies, des vins biologiques et naturels, des apéros planches et un coin épicerie avec une sélection de thés et tisanes, caramel au beurre salé maison et autres produits locaux coups de coeur. Les horaires d'ouverture : le midi du Mardi au Vendredi de 9h00 à 15h00 et le soir du Mercredi au Samedi de 18h00 à 22h00 fermeture le Dimanche et le lundi-réservation et commande pizza à emporter.
Facebook : Caramel et Compagnie

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Vendredi soir et Samedi soir - Rougail saucisses**

Mina GRAIBIS

LA MARMITE GOURMANDE – chef traiteur

24 rue de la Roche Gautier à SAINT-BRIEUC
Tél. 06 11 44 75 16 – 09 50 01 25 21 – www.lamarmitegourmande.com

Née au Maroc, Mina a grandi en France et a appris la cuisine au confluent de ses deux cultures. Sa grand-mère est la source de son inspiration. En 2006, Mina réalise son rêve : créer son entreprise de traiteur spécialisé en gastronomie marocaine. La Bretagne, riche de son terroir, lui apporte une abondance de bons produits. Et c'est au Maroc que Mina va chercher l'essence de sa cuisine, ses épices, ses tajines et ses huiles. La Marmite gourmande, c'est une cuisine traditionnelle, raffinée, dont les couleurs proviennent du subtil mélange des épices et des produits frais de la Bretagne. Plats à emporter, couscous, tajines, pastillas...

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Samedi soir – «Rock'n Baie»** : Farandole Terre et Mer **de** filets de sardines marinés au thym citronné sur lit de confits de tomates, olives noires et son pain au fenouil.

Christophe LANDIER

LE FACE À LA MER

Plage de La Banche à BINIC
Tél. 02 56 44 28 42 – www.lefacealamer.fr

Après quinze ans d'expérience dans le sud de la France, puis douze ans dans sa région natale la Bretagne, le Chef s'est installé, «face à la mer» devant la grande plage de Binic. L'établissement dispose de deux salles ; à l'étage «Le Restaurant» et au rez-de-chaussée «Le Côté Bistrot» avec pour chacune, une vue imprenable sur la Baie de Saint-Brieuc. Les mets servis sont exclusivement des produits locaux, comme la coquille Saint-Jacques, le homard et les poissons pêchés sur les côtes de la Baie.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Dimanche soir – «Bagel Breizh»** : petit pain moelleux parfumé aux algues bretonnes, confitures d'oignons de Roscoff et lisette marinée au basilic.

Gwenaël et Marine LAVIGNE

Ô SAVEURS

10 rue Jules Ferry à SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 94 05 34 – www.osaveurs-restaurant.com

Ô Saveurs ouvre les portes de son univers raffiné et gastronomique, en plein centre de Saint-Brieuc. Dans une ambiance moderne et chaleureuse, son jeune chef, inventif, entraîne ses convives dans un festival de goûts et de saveurs, dans le respect des valeurs gastronomiques françaises.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- **Vendredi soir et Dimanche soir – «Pasta breizh 'N fish»** : Pâte artisannale sarrasin «Ty pasta», lieu jaune sauce vierge, beignet de gambas coriandre frais cacahuétes citron confit sauce soja.

Jonathan et Angélique LEROY

LE BREZOUNE

15 rue de la Poste à PLOUFRAGAN

Tél. 02 96 01 59 37

Jonathan Leroy a travaillé dans un établissement deux étoiles au guide Michelin près de Rennes. Il propose une formule à midi et trois menus très élaborés le soir : terroir, tradition et découverte. Le chef cuisine avec raffinement les produits frais du marché. La formule « mets & vins » sélectionne de bons crus dénichés par le chef.
Jonathan est lauréat du Concours Talents Gourmands Crédit Agricole 2015 dans la catégorie Restaurateur des Côtes d'Armor.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
- Dimanche soir – « **Kig Ha Farz** revisité »

A la réalisation des desserts

Denis OZANNE

PATISSERIE OZANNE

66 boulevard Charner à SAINT-BRIEUC et 3 avenue Pierre Mendès France à TREGUEUX
Tél. 02 96 94 08 06 – www.ozanne-patissier.com

Denis et Jocelyne Ozanne sélectionnent avec soin et exigence les matières premières qui serviront à la confection des pâtisseries, macarons, viennoiseries et chocolats. Les maîtres mots de la maison sont nature, authenticité et inventivité. Les papilles ne peuvent qu'être charmées par de délicieux et surprenants mélanges, comme les mille feuilles à la crème pâtissière ou à la framboise, ou encore leur dernière nouveauté « A la Folie...litchi framboise » Leurs chocolats régalent en toutes saveurs : Ozange-caramel beurre salé, Ozanne – praliné – sarrasin, Guarrigue – ganache lait miel »... Les macarons ne sont pas en reste : chocolat, caramel beurre salé, mangue, griottes...

Créations Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
- Samedi soir – **«Fest-Noz»** : Biscuit chocolat, biscuit amande croustillant; crémeux caramel salé, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait.
- Dimanche soir – **«Tang'O»**: Biscuit amande nougat sablé chocolat, suprême amande, compotée de mangue et crémeux Yuzu.

Mathieu LE TINIER

LA MARNE

30, rue de la Marne à PAIMPOL
Tél. 02 96 16 33 41– www.hoteldelamarne-paimpol.fr

Invité 2015

Mathieu et Camille ont réouvert l'Hôtel-Restaurant de la Marne à Paimpol en 2011. Après plusieurs années de formation dans des Maisons étoilées (Auberge Grand'Maison à Mûr de Bretagne, Le Martinez à Cannes, Le Chabichou à Courchevel...), le chef invite à découvrir sa Table, autour de différents menus entre Terre et Mer. Cette cuisine inventive et pleine d'allant séduit avec des produits frais et locaux.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
- Vendredi soir – **«Snicoeur's plosifs»** : banane, passion et son caramel et noisettes enrobées Dulcey.

Didier PIQUET

EFFERVESCENCE, la Pâtisserie-formateur-consultant

17, rue des grèves à LANGUEUX
Tél. 06 76 99 51 69

Chef pâtissier de restaurant. Didier Piquet reçoit à plusieurs reprises la médaille de bronze du Championnat de France des Desserts. Après avoir travaillé dans de nombreux palaces et établissements de prestige, il met son savoir-faire au service des professionnels et transmet sa passion au quotidien au plus grand nombre. Il a l'art et la manière de revisiter les classiques en des desserts hauts en couleurs et en saveurs.

Créations Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- Vendredi soir – **«Inspiration» :** crumble chocolat brownie, feuillantine praline croustillante, délicate mousse chocolat noir, crème brulée à la vanille, coulis caramel beurre salé sorbet pinacoloda.
- Brunch du dimanche midi – **«French Kiss» :** croustillant noisette nougatine, mousse noisette, crème chocolat légère origine Venezuela, crème glacée amaréna, fraise de Kergrehen, chantilly onctueuse à la vanille de Madagascar. Une pointe de créativité, d'audace et d'humour dans ce dessert !
- Dimanche soir – **«Chacha Rayon de Soleil»** : tong crémeux de chocolat noir Venezuela, biscuit dacquoise au chocolat, tong crème citron, biscuit moelleux au citron, sorbet yaourt passion.

Sauce chocolat à la fontaine seulement pour les gourmands.

Arnaud TROALIC

LA DUCHESSE DE ROHAN

2 rue Saint-Gouéno à SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 33 36 27 – www.laduchessederohan.fr

La Pâtisserie Chocolaterie passionne Arnaud Troalic depuis son plus jeune âge. Lors de ses différentes expérience en France ou à l'étranger, et à l'issue d'un concours en Pâtisserie Chocolaterie, il développe ses connaissances gustatives. Il est sélectionné au concours de Meilleur Ouvrier de France (MOF) 2007, il est Meilleur Chef Pâtissier de Polynésie Française 2012, Lauréat De La Cabosse d'Or à Lorient et Meilleur Chocolatier Breton 2007, et fait partie de la Sélection Française Du Championnat du Monde des Chocolatiers à Paris 2008. En 2014 il est lauréat au Bottin Gourmand section artisan. Et plus récemment il a été lauréat au Concours Talents Gourmands 2015 dans la catégorie Artisan des Côtes d'Armor ! Il recherche quotidiennement à travailler de nouvelles saveurs avec des produits de qualité pour des créations de pâtisseries et de chocolateries toujours plus gourmandes.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

- Samedi midi – **«Choux d'enfer en profiteroles»** : chou Mojito, chou d'orient framboise litchee rose, chou citron meringué sur un biscuit breton en tartelette.
- Samedi soir – **«Mac Troto Bon»**: macaron hamburger, crème à l' huile d'olive vanillé, gelée à la fleur de cactus et un crémeux au chocolat blanc cuit au four à basse température au goût biscuité, feuilles de basilic.

Nicoleta TOPARCEAN, Artisan glacier

AMICI MIEI

5 place des Pyrénées – Les Villes Moisan à PLOUFRAGAN
06 46 87 68 41 – www.glace-amicimiei.com
et LA CARAVANE – Esplanade Plage des Rosaires à PLERIN
Tél. 02 96 78 66 85

Amici Miei est spécialisé dans la production de glaces, gâteaux glacés, semifreddi et desserts italiens artisanaux. Nicoleta Toparcean, artisan glacier italienne, a complété sa formation avec les plus grands maîtres glaciers des écoles italiennes de cet art ancien qu'est la glace artisanale. Ses glaces sont produites avec des matières premières fraîches et les sorbets sont à base d'eau de source. Ses parfums varient selon la saison et l'imagination créative de Nicoleta. La Amici Miei dispose d'une implantation technologique avancée qui lui permet de produire une glace excellente.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

◦ Vendredi soir – **«Lecture d'un phare breton en clé glacée»** : crème glacée aux œufs, lait fermier et pruneaux, parfumée au rhum, avec un drôle de pop – crispy sarrasin.

◦ Samedi soir – **«Mmm'ananas, mon ange!»** : surprenant mariage de l'ananas avec la véritable Angélique de Niort de Pierre Thonnard® dans une sublimation réciproque ; sorbet ananas – Angélique, accompagné de fruits rouges tombés dans le Suprême d'Angélique.

Les p'tits creux

Youenn ALLANO

LA CREPERIE DE YOUENN

39 rue de Rennes à LANGUEUX
Tél. 02 96 33 85 77 – www.lacreperiedeyouenn.fr

A Langueux, le chef réalise ses crêpes et galettes aux yeux de tous, du mardi au samedi. Pendant un an, Youenn Allano a fait ses armes en tant qu'apprenti cuisinier aux côtés de Nicolas Adam au restaurant « La Vieille Tour », puis a appris près de son père, Gilles Allano, tout un savoir-faire que l'on retrouve dans ses crêpes et ses galettes bretonnes. Toutes les crêpes sont élaborées à la farine et au lait biologiques.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :

• **Samedi et dimanche les après midi**

– **« La Henaff'ment bon » :** Crème de pâté hénaff, œuf au plat, oignons frits au piment de Cayenne, ciboulette, crème de moutarde.

– **« Crêpe la Tartatatinnnnn » :** Crêpe façon tatin avec une chantilly à la vanille, «pommes caramélisées»

Cavistes, sommeliers et producteur de cidre

Gilles BARBE, Producteur de cidre et de jus de pommes artisanaux et biologiques

LE P'TIT FAUSSET

2, rue de la Chaussée à MERDRIGNAC
Tél. 02 96 28 40 19 – www.leptitfausset.com

Gilles Barbé propose de découvrir le cidre et le jus de pomme biologique « Le P'tit Fausset », du nom de cette cheville de bois placée sur le devant du fût que l'on enlève pour goûter le cidre avant de mettre le fût en perce. Cette entreprise familiale depuis trois générations cultive les pommes sans engrais de synthèse ni pesticide, selon un cahier des charges très strict. Gilles Barbé est récompensé de quatorze médailles pour son cidre artisanal.

Sélection Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc : tous les jours

- Gilles Barbé revient avec son cidre bio Le P'tit Fausset et son jus de pomme bio Pépin Sonnant, sans bulle ou pétillant.
- Pour le brunch des étoilés, Gilles Barbé proposera une boisson inédite.

Frédéric BOULIC, Sommelier

LA VIEILLE TOUR

Gault et Millau d'Or Bretagne sommellerie 2012
75 rue de la Tour Port du Légué à PLERIN-SUR-MER
Tél. 02 96 33 10 30 – www.la-vieille-tour.com

Frédéric Boulic, sommelier de «La Vieille Tour», restaurant étoilé à Plérin, a été distingué par le Guide Gault Millau d'Or 2012. Une récompense qui vient saluer neuf ans de collaboration avec Solange et Nicolas Adam. Ce «millésime» 1982 a toujours une soif de découverte et aime voyager à travers le vignoble.
Frédéric accueillera cette année Laurent Maynadier du Château Champs des Soeurs qui cultive et vinifie 13h hectares de vignes à Fitou (rouge) et à Corbières (blanc et rosé) dans le Languedoc avec l'aide de Marie, son épouse et oenologue du domaine. Durant le week-end, Laurent nous fera découvrir deux de ses cuvées: le Fitou Tradition 2014 et le Corbières rosé 2014.

Sélection Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc : tous les jours

- **Fitou Tradition rouge 2014**, Château Champs des Soeurs, Laurent Maynadier : un vin rouge à base de carignan et de grenache (100% cuve) aux notes épicées et fruits rouges, une bouche d'un bel équilibre avec des tanins soyeux. Un vrai régal !
- **Corbières rosé 2014**, Château Champs des Soeurs, Laurent Maynadier : vin très agréable souple et gourmand. Idéal en apéritif grâce à sa fraîcheur et sa richesse aromatique.

François CHARROY, Caviste

L'EAU ROUGE Vin -Thé - Café

13 place de la Résistance à Plérin

Tél. 02 96 33 96 55 - www.eau-rouge.fr

Après quelques années d'études et l'obtention de diplômes de Sommelier et de Caviste, François Charroy complète son expérience au restaurant Aux Pesked à Saint-Brieuc. Nantais d'origine, il s'installe il y a sept ans sur le port du Légué à Plérin et fonde l'Eau Rouge. Là, sur ce lieu de promenade, il distille ses connaissances en Vins et Spiritueux et partage sa passion pour le Thé et le Café.

Sélection Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc : tous les jours

- **IGP Saint Baume Cuvées «A la légère» et «L'antidote»** : friand et gouleyant pour l'un, profond et concentré pour l'autre. Les vins de Jean-Christophe COMOR sont deux belles illustrations de Carignan. Cet autodidacte sur le tard aura su allier l'équilibre et la générosité dans ses deux vins cultivés en bio.
- **AOC Muscadet Domaine de la Louveterie**: cette année encore, le festival s'offre une tête d'affiche avec Jo Landron, l'étoile du Muscadet. Avec sa cuvée Amphibolite, il signe un vin authentique où l'empreinte du sol confère élégance, minéralité et fraîcheur. 35 ans d'expérience et en bio depuis 1999, Joseph Landron s'est imposé au fil du temps comme une référence en Loire.

Caviste invité 2015

Romain PARIS, Caviste

AU FIL DU VIN

17, rue Docteur Lavergne à LAMBALLE

7 Impasse du Goëlo à PLOUMAGOAR

Tél. 02 96 31 37 77- www.aufilduvin-shop.com

Romain Paris a démarré l'aventure en 2009, avec la création d'Au Fil du Vin sur le secteur de Lamballe. Au Fil du Vin c'est aujourd'hui une équipe de quatre Cavistes diplômés sur deux boutiques (Lamballe et Ploumagoar).

L'équipe vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial, avec des espaces dédiés aux Vins, aux Spiritueux et aux bières artisanales.

Sélection Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc: tous les jours

- **AOC Touraine blanc 2014 «Les Sauterelles» Lionel Gosseaume** : Les Sauterelles est un vin blanc issu à 100% du cépage Sauvignon, Lionel en fait un vin frais et aromatique qui exhale des notes de fruits mûrs, de pèche de vigne, de pamplemousse...
- **AOC Touraine rouge 2014 «Les Marcottes» Lionel Gosseaume:** Les Marcottes raviront les amateurs du cépage Gamay. Cette cuvée est issu exclusivement de Vieilles Vignes (25 hl/ha) qui apporte concentration et allonge. C'est un vin flatteur et gourmand.
- **AOC Touraine rosé 2014 «Les Galipettes» Lionel Gosseaume** : Les Galipettes est un rosé de Printemps, d'où son nom qui rappelle les premières Galipettes que l'on fait, enfant, lorsque les fleurs font leur réapparition dans les Prés. Cet assemblage complémentaire du Cot-Gamay-Cabernet en font un rosé puissant et élégant.

Zoom sur les chefs invités

Invité 4 mains
Nicolas Adam

Johan LECLERRE

LA SUITE

15 rue de la Chaîne à La Rochelle
Tél. 05 46 50 51 98 – www.lasuite.co/fr

Johan est petit-fils et fils de pêcheur. De cuisinier-marin Pêcheur même. Ces hommes qui sont à la fois aux fourneaux et à la manoeuvre quand le poisson le commande. Pour Johan, la vocation de cuisinier est née ainsi, dans ces moments de partage où la famille était enfin au complet. Puis commence son parcours gastronomique chez: M. Cagna, Pierre Gagnaire, Jean Michel et Michel Lorain, Pierre et Michel Troisgros puis au Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco. En 1999, il est élu 8ème Grand Chef de Demain guide Gault et Millau, en 2000, Elu Chef de la région Poitou-Charentes, en 2007 Meilleur Ouvrier de France.
Dimanche soir – Nicolas Adam et Johan Leclerre proposeront un duo gourmand inédit !

Laurent TROCHAIN

NUMERO 3

3 rue du Général de Gaulle – Le Tremblay sur Mauldre
Tél. 01 34 87 80 96 – www.restaurant-trochain.fr

Le chef Laurent Trochain a aiguisé ses couteaux dans la chaine des Relais et Châteaux. C'est en 2004, avec son épouse Julie, qu'il pose ses couteaux au Tremblay sur Mauldre. L'année suivante, il obtient sa 1ère étoile au guide Michelin pour son Restaurant Laurent Trochain. Ses spécialités se révèlent être un mélange subtile entre cuisine du terroir et gastronomie contemporaine. En salle, l'épouse du Chef, Julie, sait être une excellente conseillère en vins pour ses convives, qu'elle a elle-même sélectionnés.
Laurent Trochain élabore pour vous une cuisine contemporaine avec les produits de saison mais surtout une cuisine conviviale, créative et complice. Des plats « faits maisons » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Convivialité, créativité et complicité sont les maîtres mots pour vous accueillir.

Invité 4 mains
Mathieu Aumont

Philippe LE LAY

HENRI ET JOSEPH

4 rue Léo le bourge à Lorient
Tél. 02 97 84 72 12 – www.henrietjoseph.fr

Le restaurant Henri et Joseph à Lorient obtient une étoile au guide Michelin deux seulement après son ouverture. Dans l'intimité feutrée d'une demeure lorientaise se dressent huit tables discrètes. Ancien élève d'Alain Ducasse, de Gérard Boyer et de Jacques Thorel, distingué d'une étoile au guide Michelin, Philippe imagine une cuisine gastronomique... Au fil des saisons et des marées les produits emblématiques de la bretagne se succèdent dans les assiettes...Homard de l'ile de Groix, asperges de Plouhinec et les huitres du Belon...
Samedi midi et samedi soir : Le quatre mains Mathieu Aumont et Philippe Le Lay serviront un **Veau-Race** » Esprit Thaï gingembre, citronnelle et bouquet de légumes. Piccata de veau, bouillon parfumé au gingembre, bouquet de légumes, tartine craquante au caviar d'aubergine.

Le pain par Sylvain HERVIAUX

Sylvain HERVIAUX, partenaire de Rock'n Toques
UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE CLASSE BOULANGERIE

Originaire de Boisgervilly (35), Sylvain est né le 24 novembre 1978. Depuis tout petit, il veut devenir boulanger comme son père et son grand-père. En 1999, il obtient le titre de Meilleur Jeune Boulanger de France et livre la galette des rois à l'Elysée. En 2001, il remporte le Prix du Président de la République (et le précieux Vase de Sèvres !) à Romorantin. En 2003, il enchaîne avec une victoire en Coupe de France (par équipes) à Lyon puis un titre de champion d'Europe à Nantes (par équipes également). En 2009, il occupe le poste de formateur qui se libère au CFA de Ploufragan (22) et obtient en 2011, le titre « un des Meilleurs Ouvrier de France » classe boulangerie. En 2013, lors du 4ème Mondial du Pain, il est le coach de l'équipe gagnante (France, Taïwan, Belgique) et remporte le trophée des ambassadeurs. À l'occasion de Rock'n Toques, Sylvain Herviaux réalise de nombreux pains du collectif.

Création Rock'n Toques 2015, Place de la Résistance à Saint-Brieuc :
- Pain de Mina Graibis

Focus : le brunch du dimanche midi

Les Plats des étoilés

- **Nicolas ADAM, La Vieille Tour * :**
A découvrir
- **Mathieu AUMONT, Aux Pesked * :**
A découvrir
- **Christophe LE FUR, Auberge Grand Maison *** :
Hure de canard façon gribiche, raviole de foie gras, anguille fumée, lait d'anguille et crumble sarrasin

Le dessert du brunch

Didier PIQUET, Effervescence :
French Kiss: croustillant noisette nougatine, mousse noisette, crème chocolat légère origine Venezuela, crème glacée amaréna, fraise de Kergrehen, chantilly onctueuse à la vanille de Madagascar.

A déguster avec la sélection du producteur de cidre
Gilles BARBE proposera une cuvée inédite

Chefs	Etablissements	Vendredi soir	Samedi Midi	Samedi Après-midi	Samedi Soir	Dimanche Midi (Brunch)	Dimanche Après-midi	Dimanche Soir
LES PLATS								
Nicolas ADAM	La Vieille Tour*	Duo chef/artiste			4 mains	4 mains		
Mathieu AUMONT	Aux Pesked*		Veau-race		Veau-race	Brunch		
Jean-Marie BAUDIC	Le Youpala Bistrot*	Nems de poissons			Nems de Opoissons			
Christophe LE FUR	Auberge Grand'Maison*				Le cROCK'N fish	Hure de canard		
Christophe CHENEAUX	Caramel et Compagnie	Rougail saucisses	Rougail saucisses					
Mina GRAIBIS	La Marmite Gourmande		Rock'n Baie					
Christophe LANDIER	Le Face à la Mer							Bagel Breizh
Gwenaël et Marine LAVIGNE	Ô Saveurs	Pasta Brei'z Fish						Pasta breizh 'N fish
Jonathan et Angélique LEROY	Le Brézoune							Kig Ha Farz revisité
LES DESSERTS								
Denis OZANNE	Patisserie Ozanne				Fest Noz			Tang'O
Mathieu LE TINIER	Hôtel de la Marne	Snicoeur's plosifs						
Didier PIQUET	Effervescence	Inspiration				French Kiss		Chacha Rayon de Soleil
Arnaud TROALIC	La Duchesse de Rohan		Choux d'enfer en profiteroles		Mac Troto Bon			
Nicoleta TOPARCEAN	Amici Miei	Lecture d'un phare breton en clé glacé	Mmm'ananas, mon ange !					
LES P'TITS CREUX								
Youenn ALLANO	La Crêperie de Youenn			La Hénaff'ment bon Crêpe la Tartatatinnnn			La Hénaff'ment bon Crêpe la Tartatatinnnn	
CAVISTES, SOMMELIER, PRODUCTEUR DE CIDRE								
Gilles BARBE	Le P'tit Fausset	P'tit Fausset Pépin Sonnant	P'tit Fausset Pépin Sonnant	P'tit Fausset Pépin Sonnant	P'tit Fausset Pépin Sonnant	P'tit Fausset Pépin Sonnant	P'tit Fausset Pépin Sonnant	P'tit Fausset Pépin Sonnant
Frédéric BOULIC	La Vieille Tour	Fitou et Corbières	Fitou et Corbières		Fitou et Corbières	Fitou et Corbières		Fitou et Corbières
François CHARROY	L'Eau Rouge	A la Légère et L'Antidote Muscadet	A la Légère et L'Antidote Muscadet	A la Légère et L'Antidote Muscadet	A la Légère et L'Antidote Muscadet	A la Légère et L'Antidote Muscadet	A la Légère et L'Antidote Muscadet	A la Légère et L'Antidote ; Muscadet
Romain PARIS	Au Fil du Vin	Les Sauterelles, Les Marcottes et Les Galipettes	Les Sauterelles, Les Marcottes et Les Galipettes	Les Sauterelles, Les Marcottes et Les Galipettes	Les Sauterelles, Les Marcottes et Les Galipettes	Les Sauterelles, Les Marcottes et Les Galipettes	Les Sauterelles, Les Marcottes et Les Galipettes	Les Sauterelles, Les Marcottes et Les Galipettes

Art Rock, festival musical profondément lié à Rock'n Toques

Du 22 au 24 mai 2015, Saint-Brieuc devient le théâtre de toutes les aventures pour trois jours de découvertes et de curiosités artistiques. Évènement pluridisciplinaire, Art Rock mêle musique, danse, théâtre, arts numérique, art visuel, gastronomie... sur un rythme effréné en plein centre-ville de Saint-Brieuc.

En un peu plus de trente ans, Art Rock s'est forgé une réputation de festival protéiforme, ouvert et curieux, où les artistes, musiciens, danseurs, plasticiens... du monde entier se plaisent à présenter leurs oeuvres les plus audacieuses.
Après le succès d'une édition 2014 dédiée aux robots, qui a accueilli 75 000 festivaliers, Art Rock propose cette année Yeah !!! La Mode et part à la découverte des stylistes et de leurs rapports avec la musique. Avec une certaine excitation, le festival Art Rock accueille l'emblématique créateur de mode Jean-Charles de Castelbajac. JC/DC signe notamment l'affiche de l'édition 2015 et prépare avec Mr Nô une performance musique et mode haute en couleurs, intitulée "Fantômes", qui sera présentée sur la grande scène.

L'extravagante exposition Yeah !!! La Mode qui sera présentée au musée reflète la diversité et l'étrangeté des créations proposées par les stylistes actuels. Les créations de cette exposition, bien que présentées comme pièces de Mode, doivent être perçues comme de véritables oeuvres d'art qui questionnent le sens de la beauté.
"Micro", le concert dansé du chorégraphe Pierre Rigal met en scène l'énergie adolescente d'un groupe de rock et transcende ainsi la posture et l'attitude des musiciens en concert. Il se sert admirablement des corps et des instruments comme des éléments plastiques et mêle la performance, la danse et la musique.

Côté musique, Art Rock propose un savant mélange d'artistes de grande renommée et de découvertes excitantes.
Le thème Yeah !!! La Mode habitera les scènes du festival et les artistes invités. L'emblème de toute une génération Placebo vient célébrer 20 ans de carrière sur la grande scène le 22 mai et est précédé de l'avant garde de la musique rock française avec The Dø et Izia. Rendez-vous également avec le rock psychédélique suédois de Blues Pills et le nouveau live électro d'Etienne de Crécy : Super Discount 3.

Le lendemain, samedi 23 mai, c'est au tour du quatuor anglais Citizens! d'ouvrir la soirée avant les mélodies pop de Lilly Wood & The Prick. Christine And The Queens prend le relais avec un show freaky et pop.
La briochine Yelle est de retour pour un concert complétement fou. JC/DC et Mr Nô clôturent la soirée avec la performance mode et musique "Fantômes".

Le dimanche 24 mai, la grande scène démarre avec l'afrobeat de Vaudou Game et le raggae mâtiné de r'n'b de Ky Mani Marley. La jeune belge Selah Sue et sa voix soul vient présenter son nouvel album avant de laisser la place au tout nouveau spectacle de Shaka Ponk pour une explosion sonore et visuelle.
Comme chaque année, Art Rock propose son lot de découvertes musicales : Ibeyi, Shamir, Coely et Chocolat.
Une nouvelle scène dédié aux musiques électroniques fait son apparition à Art Rock et accueille notamment Flavien Berger, Superpoze et Acid Arab.
En tant que découvertes régionales, le festival accueille les groupes révélation Noceurs et Camadule Gredin.
Enfin le festival confie aux plus grands chefs costarmoricains réunis dans le collectif Rock'n Toques le régal des papilles, aux musiciens du métro parisien celui des oreilles et offre aux festivaliers le meilleur de la création vidéo avec Art Futura et Matt Pyke.

Plus d'informations sur www.artrock.org

22-23-24 MAI

ART ROCK

YEAH !!! LA MODE

SAINT-BRIEUC

LIEU		VENDREDI 22 MAI	SAMEDI 23 MAI	DIMANCHE 24 MAI
GRANDE SCÈNE		18H00 > 2H00 BLUES PILLS IZIA THE DO PLACEBO SUPER DISCOUNT 3 LIVE	18H00 > 2H00 CITIZENS! LILLY WOOD & THE PRICK CHRISTINE AND THE QUEENS YELLE JC DE CASTELBAJAC & MR NÔ	17H30 > 1H00 VAUDOU GAME KY MANI MARLEY SELAH SUE SHAKA PONK
SCÈNE B		VERVEINE KID FRANCESCOLI MENTHOL	FLAVIEN BERGER C.A.R SUPERPOZE	SAX MACHINE SET & MATCH ACID ARAB
La Passerelle Scène Nationale	GRAND THÉÂTRE	20H30 > 22H00 « MICRO » DE PIERRE RIGAL / COMPAGNIE DERNIÈRE MINUTE	20H30 > 22H00 « MICRO » DE PIERRE RIGAL / COMPAGNIE DERNIÈRE MINUTE	15H00 > 17H45 IBEYI DOMINIQUE A
	FORUM	17H00 > 18H00 CAMADULE GREDIN	15H00 > 16H00 NOCEURS	
	FORUM	23H00 > 3H00 ESTER RADA COELY WAND	23H00 > 3H00 GRAND BLANC ISAAC DELUSION CHOCOLAT	23H00 > 3H00 PEREZ SHAMIR MOODOÏD
	PETIT THÉÂTRE		16H00 > 17H00 « KRAFTWERK : L'HOMME MACHINE » PAR CABARET CONTEMPORAIN	

MUSÉE	EXPOSITION : YEAH !!! LA MODE / COMMISSARIAT ATOPOS CVC WALKING CITY DE MATT PYKE
LA PASSERELLE	FILMS ARTE / DES JEUNES GENS MÖDERNES / PAPER DOLLS / DRESS CODE
VILLAGE	ROCK'N TOQUES / MUSICIENS DU MÉTRO

INFO-RÉSA 02 96 68 34 02 / WWW.ARTROCK.ORG

Baie de Saint-Brieuc Les Caps : la destination gourmande

En réponse à un public toujours plus en demande de «mieux manger», déguster des recettes élaborées avec des produits frais et de saison à des tarifs abordables, la destination Baie de Saint-Brieuc offre un menu qui donne l'eau à la bouche : des produits de la mer et de la terre, des professionnels désireux de partager leurs savoir-faire et des événements gourmands tout au long de l'année. Une destination aux saveurs exceptionnelles au coeur d'un paysage typiquement breton.

La Destination Baie de Saint-Brieuc Les Caps se situe en Côtes d'Armor, dans l**a cinquième plus grande baie au monde** par l'amplitude de ses marées, et s'étend de Paimpol à Fréhel. **La renommée des chefs, le nombre de restaurants, la qualité des produits gastronomiques locaux et la riche programmation des animations culinaires** font de ce territoire une véritable destination gourmande.

En Baie de Saint-Brieuc, les chefs sont inspirés par les senteurs et saveurs des produits locaux. Ils mêlent avec talent les produits de la terre aux produits de la mer dont la fameuse Coquille Saint-Jacques, reine de la baie, pêchée d'octobre à avril, mais aussi d'autres produits d'exception comme le homard bleu de Loguivy-de-la-mer ou l'huître de la Baie de Paimpol.

La programmation gourmande de la Baie de Saint-Brieuc donne rendez-vous aux amateurs de bonne chère. En mai, les chefs quittent leur cuisine le temps d'un week-end pour Rock'n Toques durant le festival Art Rock.Tout au long de l'année, les occasions ne manquent pas pour découvrir le territoire tout en ravissant les papilles : balades gourmandes, dégustations, ateliers, visite des criées, marchés nocturnes bio, fête de l'huître, fêtes de la Coquille Saint-Jacques, Fête de la gastronomie...

De la crêperie au restaurant étoilé, les escales gourmandes parsèment la Baie de Saint-Brieuc. Ports, fermes, cidreries, conserveries...Nombreux sont les professionnels qui ouvrent leurs portes au grand public pour partager leur passion.

A moins de trois de Paris et moins d'une heure en voiture de Rennes, la destination Baie de Saint-Brieuc Paimpol – Les Caps propose de nombreuses possibilités de séjours pour gourmets.

Baie de Saint-Brieuc les Caps
de Paimpol à Fréhel

Les partenaires Rock'n Toques

Le collectif Rock'n Toques remercie tous ses partenaires.

Nos partenaires médias

GOÛTS D'OUEST
BRETAGNE | CUISINE | TENDANCE | GASTRONOMIE

OLIVIER MARIE | www.goutsdouest.fr
E-Mag spécialisé sur la gastronomie en Bretagne, Goûts d'Ouest propose des actualités, des reportages, des portraits, des recettes, des points de vue... sur les chefs, les producteurs et tous les acteurs de la gastronomie dans l'Ouest. Créé en 2011 par le journaliste culinaire Olivier Marie, Goûts d'Ouest est aujourd'hui le média de référence sur la gastronomie bretonne.
Olivier MARIE, journaliste culinaire
oliviermarie.journaliste@orange.fr

Atabula

ATABULA | www.atabula.com
Média pure player, le site d'information Atabula est spécialisé dans le secteur de la gastronomie. Actualités, enquêtes, dossiers spéciaux, critiques de tables, Atabula porte un regard pertinent et parfois impertinent sur l'univers riche et complexe des restaurants et des chefs.
contact@atabula.com

Notre partenaire poissons

Pêcheurs Bretons
La Pêche Artisanale de Bretagne

CELTARMOR

CELTARMOR
PÊCHEURS BRETONS
Le Groupe Fipêche est spécialisé dans la fourniture de produits de la mer bruts, prêts à être cuisinés, vendus en frais ou en surgelés, auprès d'une clientèle professionnelle et grand public. Leader national ou régional sur les espèces majeures débarquées en Bretagne, comme la coquille Saint-Jacques, la lotte, etc...
Nouveau port - BP 36 22410 SAINT-QUAY-PORTRIEUX
Tél. 02 96 70 98 41

Notre partenaire historique

METRO

Depuis la première édition en 2008, Métro est le Fournisseur officiel de Rock'n Toques en soutien logistique. Mise à disposition de matériel (fours, plancha, meubles froids, matériel de cuisine et de service,...), il assure l'approvisionnement de nombreux produits de l'espace gastronomique. Engagé et responsable, Metro soutient également le patrimoine gastronomique de nos régions et milite pour la reconnaissance d'un territoire gourmand en baie de St Brieuc.

Cyril HAMON
16, rue Ampère 22000 SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 68 65 13

Notre partenaire cochon

COCHON DE BRETAGNE

En juillet 2000, un groupe d'éleveurs de Bretagne a souhaité valoriser son savoir-faire et tenir compte des préoccupations des consommateurs en mettant en place des pratiques d'élevage permettant de garantir au consommateur une gamme de produits de qualité et dont l'origine est clairement déterminée.

Carole BASTIEN
SAS Le Cochon de Bretagne – Rue Croix Lormel – 22190 PLERIN
Tél.02.96.58.61.50 / Fax.02.96.58.61.52
www.lecochondebretagne.com

Notre partenaire veau

BRETANIN

Depuis les années 80, le Veau Brétanin se bat pour répondre à des préoccupations sur la filière du veau en mettant en place un savoir-faire artisanal, un respect de l'animal, une transparence du produit pour les consommateurs. L'objectif est défini selon des critères pour une qualité optimale de la viande.

Jean – Stéphane BLANCHARD
L'association Bovin Qualité Bretagne
15, rue du Puits 22250 BROONS
Tél. 02 96 80 03 00 / Fax. 02 96 80 02 62

Notre partenaire herbes aromatiques

LEGUROAMAT

Depuis une vingtaine d'année, cette entreprise produit des herbes aromatiques en mettant l'accent sur une méthode de production manuelle, transparente au plus près du respect de l'environnement et des consommateurs.

Rue de la Morandais 22400 TREMUSON

Tél. 02 96 94 87 11 / Fax. 02 96 94 82 78

www.leguromat.fr

Notre partenaire dessert

MARIE MORIN

L'entreprise familiale et artisanale s'est spécialisée dans la fabrication de yaourts et desserts haut de gamme. Marie Morin offre une gamme de produits biologiques qualitatifs digne du fait maison.

Eric MORIN

Zone Artisanale de l'Espérance – 22120 QUESSOY

Tél. 02 96 72 52 47 / Fax. 02 96 72 67 39

www.marie-morin.fr

Sans oublier

Thierry LE HELLOCO – Centre Avicole de La Lande à PLOUFRAGAN pour les œufs

La Fraiseraie Kergrehen à PLELO pour les fraises

La Minauterie Corouge Moulin Ferrand à REGUINY pour la farine

Saint-Louis Sucre pour le sucre

Jean-Michel BOSHER – Ty Pasta à SENVEN LEHART pour les pâtes

Leroy Merlin pour le mobilier

CÔTES D'ARMOR
BANQUE ET ASSURANCES
Le bon sens a de l'avenir

Informations pratiques

Où ?

En Bretagne, dans les Côtes d'Armor à Saint-Brieuc, à trois heures de Paris.
Sous un chapiteau, Place de la Résistance, en face du théâtre de la Passerelle, au Village du Festival Art Rock.

Quand ?

Le week-end de la Pentecôte, à partir du vendredi 22 mai à partir de 18h jusqu'au dimanche 24 mai de 12h à 22h30.
Vendredi : 18h à 22h30. Samedi & Dimanche : 12h à 22h30.
Les services :
- Le midi de 11h30 à 15h
- L'après-midi de 15h à 18h
- Le soir de 18h à 22h

Mode d'emploi

Lors de l'achat des tickets au point de vente, le public doit préciser le nombre de plats, de desserts et de boissons désirés ainsi que le jour de service.

Retrait des plats, desserts, boissons et p'tits creux

Sous le chapiteau, à l'espace dédié au collectif Rock'n Toques et si possible, au panneau correspondant au plat du Chef choisi.

Les tarifs

Il existe 4 types de tickets :
Le ticket repas à 8 €, le ticket brunch à 12 €, le ticket dessert à 4 € et le ticket boisson à 3 €.

- 1 plat = 1 ticket soit 8 €
- 1 dessert ou 1 crêpe ou 1 galette = 1 ticket soit 4 €
- 1 verre de vin ou 1 jus de pomme ou 1 verre de cidre = 1 ticket soit 3 €
- 1 brunch = 1 ticket à 12 €

Points de vente

A partir du 8 mai 2015, à l'Office de Tourisme et des Congrès, 7 rue Saint-Gouéno à Saint-Brieuc. Pendant le festival à la billetterie Rock'n Toques située face à la Poste, place de la Résistance.

Rock'n Toques-Olivier MARIE 42

Rock'n Toques-Olivier MARIE 24

Rock'n Toques-Olivier MARIE 81

Rock'n Toques-Olivier MARIE 94-2

Rock'n Toques-Olivier MARIE 144

Rock'n Toques-Olivier MARIE 140

Rock'n Toques-Olivier MARIE 158

Rock'n Toques-Olivier MARIE 139

Rock'n Toques-Olivier MARIE 175

Rock'n Toques-Olivier MARIE 126

Contacts et accréditation Rock'n Toques 2015

Pour toutes questions, demandes de visuel ou d'interview, merci de contacter le service presse Rock'n Toques :
Au fil du tourisme — Marie
Tél. 06 21 08 28 10
presse@aufildutourisme.com

Accréditation

A retourner au plus tôt au service de presse :
Par courrier à :
Au fil du tourisme, 50 avenue du Bourgailh, 33600 PESSAC
Ou par mail à : presse@aufildutourisme.com

Nom du support : .....

☐ Presse quotidienne ☐ Périodique ☐ Agence ☐ Internet
☐ Télévision ☐ Radio ☐ Autre (préciser) :

Demande d'accréditation formulée pour le journaliste suivant :
Prénom : .....
Nom : .....
Accompagné du photographe ou caméraman : .....
Numéro de carte de presse : .....
Numéro de téléphone : .....
Mail : .....

☐ Vendredi 22 mai ☐ Samedi 23 mai ☐ Dimanche 24 mai

Signature

Cachet du support

Si vous souhaitez également une accréditation pour **le festival Art Rock**, merci de cocher la case suivante afin que nous vous mettions en relations avec le service presse dédié : ☐

Important :
A votre arrivée sur le festival, veuillez vous présenter à l'espace presse afin de retirer votre badge.
Votre contact presse sur place : Marie – 06 21 08 28 10